



Ensalada de garbanzos

- Paso 1** Hacemos la vinagreta con sal, pimienta y 2 cdas. de vinagre de vino blanco y 5 cdas. de Aceite Premium La Masía. Emulsionamos y vertemos la vinagreta en la base del frasco de cristal.
- Paso 2** Colocamos 100 gr. de garbanzos cocidos, 1/3 de pimiento verde y rojo cortados en dados, 100 gr. de queso fresco cortado en dados, 1/2 zanahoria rallada y mezcla de lechugas.

Ensalada de bacalao con manzana

- Paso 1** Hacemos la vinagreta con sal, pimienta y 2 cdas. de vinagre de vino blanco y 5 cdas. de Aceite Premium La Masía. Emulsionamos y vertemos la vinagreta en la base del frasco de cristal.
- Paso 2** Añadimos 1/2 cebolla morada pequeña cortada en juliana, 200 gr. de bacalao desalado desmigado a la plancha, 1 tomate rojo grande cortado en dados, 1 manzana verde cortada en dados y 50 gr. de aceitunas negras cortadas en mitades.

Ensalada de pasta y curry

- Paso 1** Para la mayonesa, mezclamos 3 cdas. de mayonesa y 1/2 cdta. de curry en polvo. Añadimos como base en el tarro de cristal.
- Paso 2** Agregamos 50 gr. de lacitos cocidos, 1 lata de bonito, 2 hojas de lechuga cortadas en juliana, 50 gr. de maíz dulce y perejil y cebollino picados.